

20013



Joyeux Noël

et

Bonne Gourmandise

Épanoui

Menu de Noël

クリスマスのランチメニュー

6300yen



*3 Amuse bouche (Consommé, petits chou aux cèpes et porc ibérique,
saumon fumé à la minute et œufs de truite)*

3種類のアミューズ・ブッシュの盛り合わせ

(百合根を浮かべたコンソメスープ／イベリコ豚とセーブ茸のプチシュー／
自家製サーモンの瞬間燻製とかぼちゃのプリニのトラウトキャヴィア添え)

＊

Foie gras poêlée, sauce aux truffes et sa salade

フォワグラのポワレ トリュフソース サラダ添え

＊

Poisson du jour

本日のお魚料理

＊

Canard Challandais rôti, sauce au vin rouge

フランス産 鴨のロースト 赤ワインソース

＊

Dessert de Noël

クリスマスのデザートの盛り合わせ

＊

Café, Thé ou Infusion et Mignardise

エスプレッソ・紅茶またはハーブティー と 小さなお菓子

Menu de Noël

クリスマスのディナーメニュー

10500yen



3 Amuse bouche (Mousse de carotte et oursin, petits chou aux cèpes et porc iberique, saumon fumé à la minute et œufs de truite)

3種類のアミューズ・ブッシュの盛り合わせ

(にんじんのムース ウニ添え／イベリコ豚とセーブ茸のプティシュー／
自家製サーモンの瞬間燻製とかぼちゃのブリニのトラウトキャヴィア添え)

*

Terrine ormeau, noix de Saint-Jacques et légumes avec caviar

アワビと帆立貝と野菜のテリーヌ キャヴィアを添えて

*

Consommé aux truffes et foie gras

フォウグラ入り トリュフ風味のコンソメスープ

*

Galette de crabe et champignons de paris

カニとマッシュルームのガレット

*

Saint-Pierre pané sauce au champagne

焼鯛のこんがり焼き シャンパンのソース

*

Canard Challandais rôti, sauce poivrade

フランス・シャラン産 鴨のロースト 黒コショウ風味

*

Dessert de Noël

クリスマスのデザートの盛り合わせ

*

Café, Thé ou Infusion et Mignardise

エスプレッソ・紅茶またはハーブティー と 小さなお菓子

Verre du Vin

グラスワイン



Champagne シャンパン

de Canteneur

1050

ドゥ・カントゥヌール

バランスがよく 泡立ちもキレイ

Champagne cocktail シャンパンのカクテル

Kir Royal / Mimosa

1260

キールロワイヤル / ミモザ

(カシス) (オレンジ)

Vin Blanc 白ワイン

Clos Floridene <Bordeaux>

800

クロ・フロリデーヌ (ボルドー)

ほんのり甘みもある中辛口 フルーティーな味わい

Pouilly-fumé <de Ladoucette>

900

プイ・フュメ (ロワール)

グレープフルーツ系の味わい やや辛口

Bourgogne Blanc “Retour des Flandres” V.V. <Régnard>

700

ブルゴーニュ・ブラン “ルトゥール・デ・フランドル” (ブルゴーニュ)

柔らかな酸とほんのりと樽の香り ふくらみのある味わい 中辛口

Vin Rouge 赤ワイン

Château Haut-Milon <Pauillac> 850

シャトー・オー・ミロン (ボルドー ポイヤック)

黒系果実とスパイスの香りに余韻の長い味わい やや重め

Mercurey <Régnard>

950

メルキュレイ (ブルゴーニュ)

赤系果実味の酸味と甘みのバランスよい味わい

100%果汁ジュース (オレンジ・リンゴ・グレープフルーツ)
ペリエ

ジンジャーエール

アップルタイザー

ノン・アルコールビール (小瓶)

ビール (YEBISU / 一番搾り / スーパードライ) (各々小瓶)

各 525yen にてご用意しております

CAFÉ • THÉ

コーヒー・紅茶

Café (Café au lait, espresso)

コーヒー (レギュラーコーヒー／カフェ・オレ／エスプレッソ)

Thé Earlgray

アールグレイ・ティー

(透き通った香りのアールグレイです オーガニック)

Thé Darjeeling

ダージリン・ティー

(茶葉の香り豊かなダージリン オーガニック)

Thé Assam

アッサム・ティー

(強い味わいのアッサム オーガニック.)

Thé Spécial "épanoui"

エパヌイ・スペシャルブレンドティー (ライチ茶&マリーゴールド)

(消化促進作用があります。甘い香り 渋みも少なめです)

Infusion Assaemblage (pukka)

イギリス パッカハーブスの無農薬ハーブティー各種

○menthe poivrée / réglisse (décaféiné)

スーっとしたミントの中に落ち着きのあるリコリスが味わえます

(ペパーミント,リコリスのブレンド)

○citronnelle / gingembre / réglisse / verveine / amla (décaféiné)

爽やかな柑橘の香りとジンジャーのスキリブレンドです

(レモングラス,ジンジャー,リコリス,レモンバーベナ,アムラのブレンド)

○camomille / fenouil / réglisse / vanille (décaféiné)

甘く香る人気のバニラが、やさしいカモマイルとブレンドされています

(カモマイル、フェンネル、リコリス、バニラのブレンド)